

Musaka sa pecenim paprikama i prosom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crvenog luka
- **1** šargarepa
- **20** pecenih paprika
- **100 g** prosa
- suvi biljni zacin

Pohovanje:

- **3** jajeta
- **100 g** brašna
- **200 g** prezli
- ulje

Preliv:

- **4** jajeta
- **malomleka**
- so

Priprema

Proso skuvati u slanoj vodi (kao pirinac), ocediti i ohladiti. Svaku papriku uvaljati u brašno, jaje, prezlu i pržiti u

dubokom zagrejanom ulju sa obe strane da porumene. Sitno iseckati crveni luk i šargarepu i propržiti. Dodati mleveno meso i dinstati dok meso ne dobije braon boju, staviti suvi biljni začln, promešati i skloniti sa šporeta pa sjediniti sa prosom. U odgovarajucoj posudi reati red paprika, red mesnog fila, red paprika i sve dok se materijal ne utroši ponavljati postupak. Umutiti jaja i mleko staviti malo soli i preliti preko musake. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci.

Savet